

## Pacojet - das Konzept

**“Pacossieren”** ... nennt man das innovative Verfahren, das tiefgefrorene Rezeptzutaten direkt zu einer einmalig feinen Konsistenz püriert – dies ohne Auftauen! Das Ergebnis ist ein Produkt von intensivem, natürlichem Geschmack und, bei Sorbets und Eiscremes, auch mit idealer Serviertemperatur.

Mit dem Pacojet ist es einfach wie nie zuvor, verschiedenste gefrorene Desserts in einer bis dahin unerreichten Qualität und natürlichen Geschmacksfülle herzustellen. Zum Beispiel ein frisches Ananas-Sorbet:



Eine frische Ananas schälen und mitsamt Strunk würfeln. Das Fruchtfleisch (jeweils etwa 700g) auf zwei 1-Liter-Becher verteilen und mit Saft auffüllen. Konservierungsstoffe oder andere Zusätze werden nicht benötigt, gesüßt wird nach Belieben.



Bei -20°C mindestens 24 Stunden tiefgefrieren (so bleiben Frische und Aroma optimal erhalten!). Für die Sorbet-Zubereitung den Becher aus dem Tiefkühler nehmen und einfach am Pacojet befestigen.



Der tiefgefrorene Inhalt wird direkt verarbeitet. Ein Hochgeschwindigkeitsmesser (2000 U/min) "fräst" bei jeder Umdrehung eine hauchdünne Schicht ab (<math><2\mu\text{m}</math>) und verarbeitet in nur 20 Sekunden eine Portion zu einem Endprodukt feinsten Konsistenz.



Das Ergebnis ist ein einzigartig cremiges Ananas-Sorbet mit einer idealen Serviertemperatur von ca. -12°C ...



... 100% natürlich, von höchster Qualität und mit dem ganzen Geschmack der frischen Frucht.

Sie können ohne weiteres mehrere Becher verarbeiten und servierfertig in einer Servicevitrine bei -12°C bis -15°C bereithalten. Angebrochene Becher lassen sich für einen späteren Gebrauch wieder einfrieren. Keine Verluste mehr !



## Pacojet ... ein revolutionäres System

Der Pacojet passt in jede Küche, ist kompakt, leistungsstark und lässt sich überall problemlos aufstellen. Regulärer Netzanschluss.

Zur Grundausstattung eines Pacojet-Systems gehören sämtliche Zubehörteile, die Sie für den Anfang brauchen.



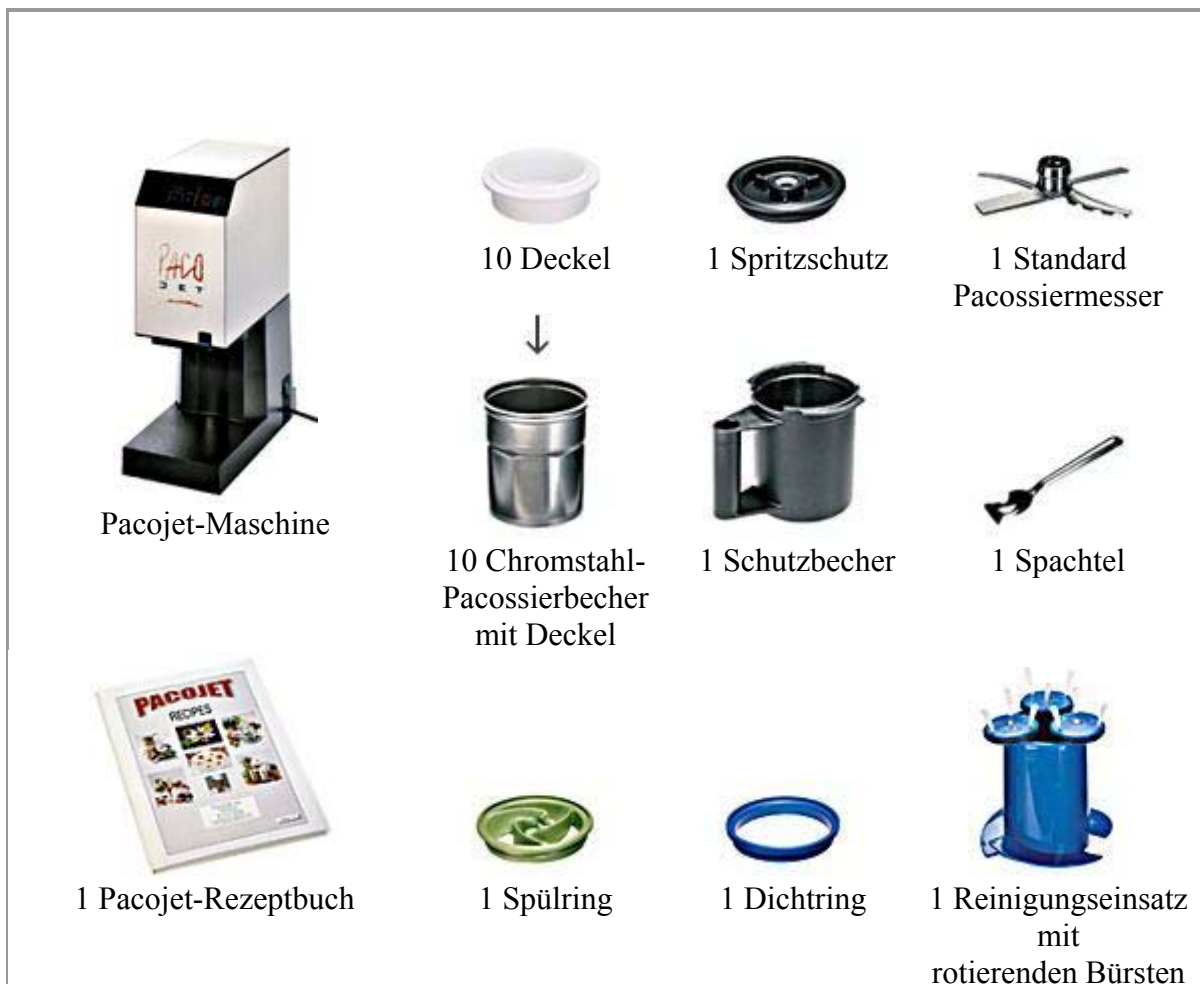
Für den Pacojet ist keine Menge zu groß oder zu klein.

Er verarbeitet eine Portion (etwa 100 g) in 20 Sekunden oder den gesamten Becher (1 Liter) in weniger als 4 Minuten.

In einer Stunde bereiten Sie mit dem Pacojet bis zu:

- 15 Liter Sorbet oder Eis in 15 verschiedenen Geschmacksrichtungen
- 15 kg zarte Mousses oder feine Farcen für Pasteten und Terrinen
- 15 kg Kräuter- oder Gewürzkonzentrat für Saucen, Öle usw. oder
- 150 Portionen Suppe in 15 verschiedenen Varianten

Zu einem Pacojet-System gehören:



## Technische Daten

Bechergröße	1 Liter	Maße	
Max. Füllmenge	0,8 Liter	Breite	20 cm
Durchmesser	13 cm	Tiefe	36 cm
Höhe	13,5 cm	Höhe	50 cm
Ideale Pacossier-Temperatur	-20°C	Netzspannung	220-240 V / 50 Hz 220-240 V / 60 Hz 110-120 V / 60 Hz
Messergeschwindigkeit	2000 U/min	Leistung	1000 W
Luftdruck	1,2 bar	Leergewicht	14 kg

## Gewinnrechnung

Beispiel: Ananas-Sorbet

Selbst wenn Sie den Pacojet speziell für nur eine neue, schnell zubereitete Speise auf Ihrer Karte anschaffen, zum Beispiel ein 100% natürlich-frisches Ananas-Sorbet, kann sich das Gerät in weniger als drei Monaten amortisieren.

Material & Arbeit (ca.)

1 große Ananas	€	3,50
0,5 Liter Ananassaft	€	1,50

Ananas schälen, vierteln und mitsamt dem Strunk würfeln. In Becher geben, mit Saft auffüllen, einfrieren.

Vorbereitung max.10-15 Minuten	€	9,00
--------------------------------	---	------

Gesamtkosten für 2 Becher	€	14,00
---------------------------	---	-------

Einnahmen und Gewinn

2 Becher ergeben 20 Portionen (à etwa 100 g)

Verkaufspreis pro Portion €		
3,00		

Verkaufte Portionen pro Tag:	€	60,00
20		

= Einnahmen pro Tag

Gewinn pro Tag	€	46,00
----------------	---	-------



# Sorbets

## Ananas-Sorbet

war es so leicht, verschiedenste gefrorene Sorbets von dieser Qualität und dieser herrlichen Geschmacksintensität herzustellen.

typisches Anwendungsbeispiel

Beispiel eines frischen Ananas-Sorbets ist folgend Schritt für Schritt gezeigt, wie kompliziert die Arbeit mit dem Pacojet ist.



1.



2.



3.



1. Zutaten: 1 große Ananas, Ananassaft, Zucker nach Belieben.
2. Die Ananas schälen und längs vierteln.
3. Mitsamt dem Strunk grob würfeln (spart Zeit und Materialkosten).

4.



5.



6.



4. Etwa 700 g Fruchtfleisch in den Becher geben, dabei die max. Füllmenge nicht überschreiten (siehe Markierung).
5. Mit Ananassaft auffüllen. Gesüßt wird nach Belieben. Konservierungsstoffe, Stabilisatoren oder Geschmacksverstärker sind nicht möglich!
6. Falls eine intensive Süße gewünscht wird, den Saft zunächst mit etwa 85 g Zucker unter Rühren einmal aufkochen ...

7.



8.



9.



7. ... und dann erst in den Becher gießen.

8. Mit dem Deckel verschließen und in den Tiefkühler stellen. So bleiben  
che und Aroma optimal erhalten.
9. Den Becher für mindestens 24 Stunden bei  $-20^{\circ}\text{C}$  tiefkühlen. Für ein  
males Endergebnis ist dies unerlässlich.



10. Wann immer das Sorbet hergestellt werden soll, den Becher aus dem  
kühler nehmen ...
11. ...und den tiefgefrorenen Inhalt sogleich pacossieren. So ist die  
male Arbeitstemperatur von  $-20^{\circ}\text{C}$  gewährleistet.
12. Den Pacossierbecher direkt vom Tiefkühler in den Überbecher setzen.



13. Die Nabe des Pacossiermessers in die Aussparung in der Mitte des  
tzschutzes schieben.
14. Den Spritzschutz mit dem eingesetzten Messer in die Hand nehmen, wie  
dieser und der folgenden Abbildung gezeigt.
15. Die beiden ineinander gesteckten Teile werden jetzt einfach auf die Welle  
stzt ...



16. ... die mit ihrem magnetischen Ende unten aus dem Edelstahlgehäuse  
usragt - sie ist deutlich zu sehen und auch zu ertasten.
17. Die beiden ineinander gesteckten Teile von unten fest auf die magnetische  
erung drücken - das Ganze muss mit einem hörbaren metallischen Klick  
einrasten.
18. Probeweise das Messer drehen, um sicherzustellen, dass es wirklich  
tig fest sitzt.

19.

20.

21.



19. Den Überbecher (mit dem bereits eingesetzten gefrorenen Paccossierbecher) auf die Standfläche unterhalb des Gehäusekopfes setzen und die Rückwand schieben. Den Griff nach rechts drehen, bis er ebenfalls die Rückwand berührt.
20. Den Becher mit der rechten Hand am Griff fassen und an der Rückwand entlang gerade nach oben führen. Jetzt ist er genau unter dem Spritzschutz mit dem eingesetzten Messer zentriert.
21. Den Becher fest nach oben drücken und gleichzeitig am Griff um 90° nach rechts, also im Uhrzeigersinn, drehen.

22.



23.



24.



22. Wenn der Griff genau vorne zentriert ist, ist der Becher in die korrekte Einsitzposition eingerastet.
23. Die Maschine einschalten. Auf dem Tastenfeld leuchtet rechts die grüne READY-Lampe auf (siehe Abbildung 24).
24. Wenn der Becher richtig eingerastet ist, leuchtet auch die READY-Lampe neben der POWER-Lampe grün auf. Die Zahl der Portionen vorwählen (hier 1 Portionen) oder gleich die START-Taste drücken, um den gesamten Becher (hier 10 Portionen = 1 Liter) zu verarbeiten. Pro Portion werden nur 20 Sekunden, für den ganzen Becher knapp 4 Minuten benötigt. Der Paccossvorgang läuft vollautomatisch ab.

nachfolgenden Abbildungen zeigen die Vorgänge im Pacossierbecher.

25.



26.



27.



25. Der im Überbecher befindliche Pacossierbecher ist an der Maschine bebracht.
26. Ein Hochgeschwindigkeitsmesser fräst bei jeder Umdrehung (2000 U/min) eine hauchdünne Scheibe ab ( $<2\mu\text{m}$ ) und verarbeitet in nur 20 Sekunden eine Portion.
27. Dabei entsteht ein cremiges Endprodukt feinsten Konsistenz mit der für cremige Desserts idealen Serviertemperatur von  $-12^{\circ}\text{C}$ . Nachdem die gewählte Menge verarbeitet ist, kehrt das Messer automatisch in die

gangsposition zurück. Die vorherige Einstellung wird gelöscht. Der Objekt ist für den nächsten Pacossiervorgang bereit.

28.



29.



30.



28. Die blaue Entlüftungstaste vorn am Gerät drücken.

29. Um den Becher abzunehmen, geht man genau umgekehrt wie beim Anbringen des Bechers vor, also ...

30. ... einfach den Becher am Griff nach rechts bis zum Anschlag drehen und dann unten abziehen.

31.



32.



33.



31. Gelegentlich löst sich der Pacossierrbecher aufgrund eines Vakuums nicht ohne weiteres von der Maschine. In diesem Fall greifen Sie in die Schlitze am oberen Rand des Überbechers und ziehen ihn dann samt Pacossierrbecher nach unten.

32. Den Spritzschutz mitsamt dem Messer abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen.

33. Das pacossierte Endprodukt ist mit seiner äußerst feinen und cremigen Konsistenz mit einer Mousse zu vergleichen. Als Sorbet oder Eiscreme kann leicht serviert werden, denn es besitzt die für gefrorene Desserts ideale Temperatur (-8° bis -12°C).

34.



35.



36.



34./ Das Ergebnis: ein Ananas-Sorbet von höchster Qualität und mit dem besten Geschmack der frischen Frucht.

36. Verarbeitete Becher können aber auch in einer Servicevitrine für einen späteren Zeitpunkt parat gehalten werden (genauso und bei gleicher Temperatur, wie man fertig gekaufte Sorbets und Eiscremes servierbereit hält).

Für große Bedarfsmengen: Verarbeiten Sie so viele Becher in so vielen

Geschmacksrichtungen, wie Sie später für Ihre Gäste voraussichtlich benötigen. Die Becher weisen nach dem Pacossieren eine ideale Serviertemperatur auf und werden daher nicht in den Tiefkühler gestellt, sondern in einem temperierten (ca. minus 10°C) Gefrierschrank oder einer Servicevitrine bereitgehalten - genau wie fertig gekaufte Sorbets und Eiscremes aufbewahrt werden. Nach Geschäftsschluss können die nicht verwendeten pacossierten Becher wieder in den Tiefkühler (-20°C) gestellt werden. Am nächsten Tag beziehungsweise dann, wenn man sie benötigt, werden sie einfach "repacossiert". Dies kann bedenkenlos und ohne Qualitätseinbußen mehrere Male wiederholt werden. Keine Verluste, es muß nichts mehr weggeworfen werden!

37.



38.



39.



37./ Bei pacossierten, aber nur teils aufgebrauchten Bechern den Inhalt immer mit einem Spatel glatt streichen, mit dem Deckel verschließen und zurück in den Tiefkühler stellen. Dort sind die Becher hygienisch einwandfrei aufgehoben, bis sie bei Bedarf "repacossiert" werden. Da sie tiefgekühlt verarbeitet werden, wird die Gefrierkette niemals unterbrochen. Folglich können komplett pacossierte Becher, nachdem sie zwischenzeitlich in einer Servicevitrine bereitgehalten wurden, ebenso wie Becher, die nur teils pacossiert wurden, problemlos für einen späteren Gebrauch zurück in den Tiefkühler gestellt werden.

Falls erforderlich, kann ein Becher ohne Qualitätseinbußen mehrmals "repacossiert" werden. Sollte der Inhalt während der Lagerung kristallisieren, lösen sich die Kristalle durch erneutes Pacossieren komplett auf, die Qualität bleibt vollständig erhalten. Ein Sorbet schmeckt dann genauso zart und frisch, als wäre es eben erst hergestellt worden. Wieder muss nichts weggeworfen werden!

40.



40. Keine Sorbetière, Eis- oder Küchenmaschine lässt sich so schnell und mühelos reinigen wie der Pacojet. Spritzschutz und Pacossiermesser werden nur unter fließendem Wasser abgespült. Da die Spezial-Gummischeibe Lebensmittelaromen abweist, ist der Pacojet sofort wieder einsatzbereit - ganz gleich, welche Zutaten als Nächstes an der Reihe sind. Trotzdem empfiehlt sich vor allem nach der Verarbeitung von stark zuckerhaltigen Mischungen ein 1-minütiger Spülgang (so können sich keine Zuckerkristalle an der Welle ablagern).

Wenn der Pacojet für den Tag ausgedient hat, sollte er unbedingt mit einem nicht schäumenden Reinigungsmittel (z. B. "Milton" von Procter & Gamble) gereinigt und anschließend durchgespült werden. Beide Durchläufe erfolgen vollautomatisch und dauern jeweils nur 60 Sekunden.

Der Pacojet spart Zeit, Arbeit und Materialkosten, er ist praktisch und bequem in der Handhabung und vielseitig dazu. Dabei liefert er Endprodukte von überragender Qualität. Der Pacojet ist ein echter Gewinn - eine sinnvolle Investition, die sich sehr schnell auszahlt.

Etwas Besseres als den Pacojet gibt es nicht. Über 10.000 Küchenchefs weltweit schwören auf ihn. Wenn Sie einmal mit ihm gearbeitet haben, wollen Sie nie mehr auf ihn verzichten. Garantiert!

**Genauso einfach lassen sich mit Pacojet ohne großen Aufwand und mit gleicher herausragender Qualität Eiscremes herstellen:**

Beispielsweise, wiederum auf der Grundlage von Ananas, ein einfaches Eis, ein Sahneeis, ein Sahneeis "de Luxe" und für Kalorienbewusste ein erfrischendes Joghurteis. Befolgen Sie einfach die nachfolgenden Kurzanleitungen.

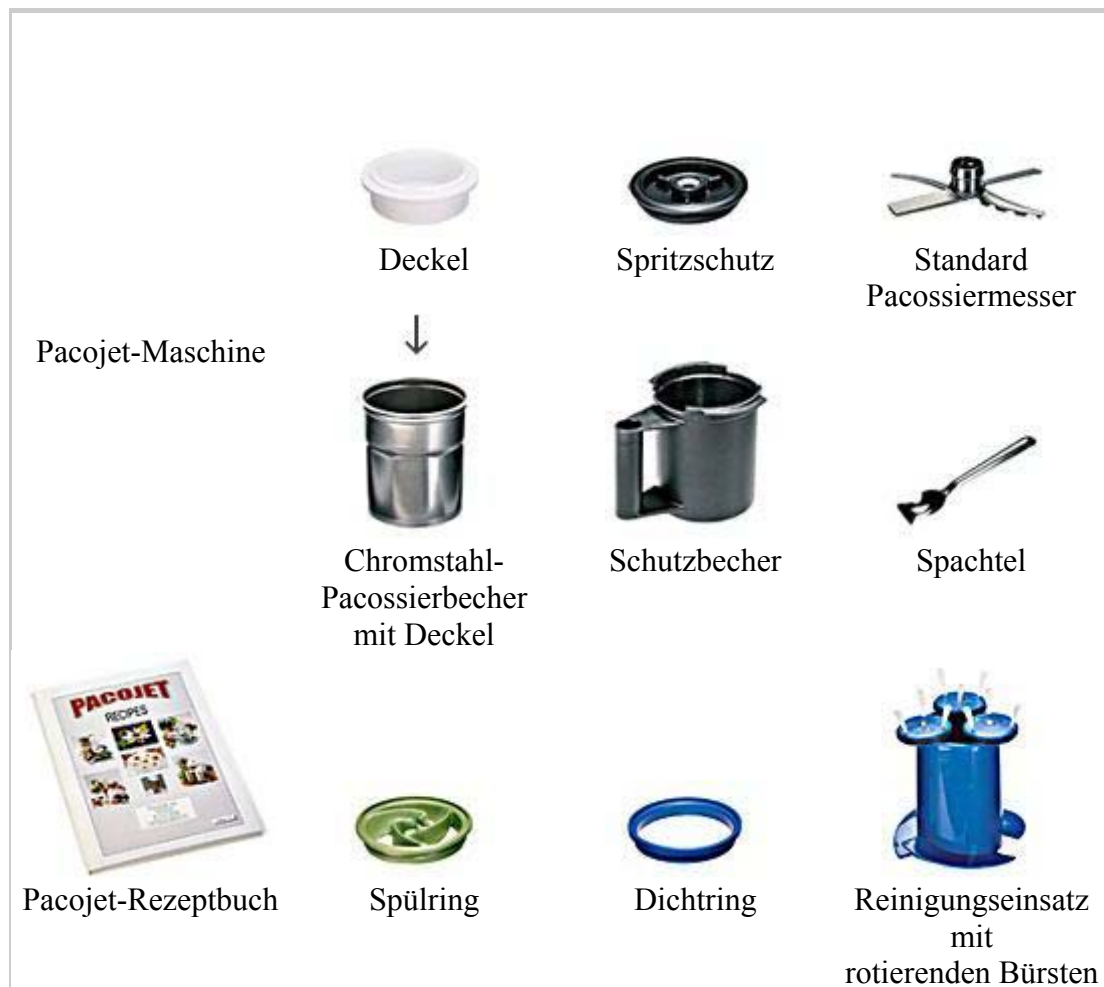
Hinweis:

Da die Eiscremes viel Eigelb und/oder Sahne enthalten, ergibt sich beim Pacossieren ein Volumengewinn von mindestens 25 Prozent. Aus diesem Grund sollte der Becher zu höchstens drei Vierteln (also nur bis etwa 1 cm unterhalb der Markierung) gefüllt werden.

[Für weitere Eiscreme-Rezepte hier anklicken.](#)

#### Variationen mit Ananas

Zutaten	Eis	Sahne-Eis	Sahne Eis "de luxe"	Joghurt-Eis
reife Ananas (schälen und samt Strunk würfeln)	350 g	400 g	400 g	350 g
Zucker	140 g	140 g	140 g	85 g
Eigelb (mit dem Zucker cremig rühren)	6	4	5	-
Milch (bis vor dem Siedepunkt erhitzen, dann unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren)	200 ml	-	-	-
Milchpulver (zur Milch geben)	60 g	-	-	-
Sahne (aufkochen und unter die Eigelb-Zucker- Mischung rühren)	-	200 g aufkochen und ngsam in die gelb-Zucker- Mischung rühren)	200 g ohne Erwärmen ndlich mit der gelb-Zucker- Mischung verrühren)	100 g ohne Erwärmen gründlich mit Joghurt/Zucker verrühren)
Joghurt (mit der Sahne/dem Zucker vermischen)	-	-	-	300 g



Wichtig: Die Preise verstehen sich "ab Werk" zzgl. Versandkosten und Umsatzsteuer zum jeweils gültigen Satz.

### Zubehörpreise bei Zusatzbestellung bzw. Einzelbestellung

Artikel-Nr.	Zubehör	Einzelpreis Euro
10156	<b>Pacossiermesser</b> , "Standard" Edelstahllegierung	105.-
42414	<b>Pacossiermesser</b> , "Gold" Titannitrat-gehärtet	135.-
42273	<b>Spritzschutz</b> Gummi, schwarz	44.-
20279	<b>Schutzbecher</b> Kunststoff, schwarz	44.-
30538	<b>Spülring</b> Gummi, grün	42.-

42296	<b>Reinigungseinsatz</b> (rotierende Bürsten) Kunststoff, blau	48.-
42300	<b>Dichtring</b> Gummi, blau	20.-
42309	<b>Chromstahl-Spachtel</b>	22.-
92055	<b>Gebrauchsanleitung</b>	16.-
68310	<b>Pacojet-Rezeptbuch</b> Rezeptbeispiele für alle Anwendungen. Über 100 Erfolgs-Rezepte für exotische Sorbets und Eiscremes wie auch für pikante Mousses, Suppen, Saucen, Pasteten, Farcen, Terrinen, Kräuterkonzentrate usw. Erhältlich in Deutsch, Englisch oder Französisch.	48.-
42249	<b>4'er Set Pacossierbecher,</b> mit Deckel	110.-
43206	<b>6'er Set Pacossierbecher,</b> mit Deckel	165.-
30531	<b>Becherdeckel</b> Kunststoff, weiß	5.-
42597	<b>Coupe-Set</b> 2 scharfe Messer zum Verarbeiten nicht gefrorener / frischer Zutaten (z. B. Fisch, Kräuter, Zwiebeln usw.) und 1 Schlagscheibe für Eischnee, Schlagsahne etc.	245.-
43641	<b>10'er Set Pacossierbecher,</b> mit Deckel	275.-